



Wachauer Marille

Die Wachau ist eine der besten Wein- und Obstanbauregionen Österreichs. Gelegen an den Ufern der Donau bieten Boden und Klima ideale Voraussetzungen für die Aromaentwicklung der Früchte. Prachtige Marillengärten prägen das Landschaftsbild, besonders während der Blüte im Frühjahr und der Ernte im Sommer.

Wir beziehen unsere Marillen ausschließlich aus der Wachau, und dabei nur die wertvollsten Sorten: „Klosterneuburger“ und „Ungarische Beste“. Unsere Obstbauern ernten erst wenn die Marillen selbst vom Baum fallen, orangegelb mit einer intensiven Rötung und vollsaftig bis zum Kern. Nur dann haben sie die Aromenfülle für unseren Qualitätsbrand höchster Güte. Die handverlesenen Marillen werden gereinigt und noch am Tag der Ernte vor Ort eingemaischt.

Die natürlich vergorene, zusatzfreie Maische brennen wir nach alter Tradition höchst behutsam zweimal im Kupferkessel. Das gewonnene Herzstück lagert danach mindestens vier Jahre in offenen Glasballons. In dieser Zeit reift der Schnaps, wird geschmeidig und mild zugleich dicht und stark, mit einer Fülle an reifen Marillenaromen. Unsere Wachauer Marille ist ein 100% reines und ungefiltertes Destillat.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

ROCHELT

